

Genussmomente im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

Kulinarische Highlights und Erlebnisse in spektakulärer Kulisse – von der italienischen Nacht über das Lindenblütenfest bis zum Walking Lunch

BERGISCH GLADBACH/KÖLN, 02. Mai 2023 – Langsam lässt sich der Frühling blicken und der Sommer ist nicht mehr weit entfernt. Mit den wärmeren Temperaturen startet im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg hoch über der Bucht von Köln der umfangreiche Eventsommer. Eine Vielzahl von Anlässen bietet Gästen kulinarische Köstlichkeiten, Grillgenuss, Live Cooking oder Live-Musik.

Den Start macht der Pfingst-Brunch, auch unter dem namhaften Champagnerbrunch bekannt, wahlweise im Restaurant Jan Wellen oder auf der Terrasse unter den Linden. Vor den Augen der Gäste bereitet die Schlossküche frischen Fisch oder Fleisch vor. Ergänzt wird das kulinarische Vergnügen mit Kaviar, frischen Austern, einem duftenden Schokoladenbrunnen und hausgemachten Brot- und Gebäckspezialitäten.

Pfingst-Brunch am Sonntag, 28. Mai 2023 von 12.30 bis 15.00 Uhr. Preis pro Person ab 135,00 Euro, Upgrade mit Rosé-Champagner möglich. Online-Reservierung erwünscht.

Anfang Juni geht es weiter mit dem Festa Terrazza, das ganz unter dem Motto Italiens steht. An verschiedenen Live Cooking Stationen in der Trattoria Enoteca und auf der Terrasse erleben Gäste echten italienischen Genuss: handgemachte Pasta, Risotti und die besten Weine Italiens. Live-Musik rundet das mediterrane Flair ab.

Festa Terrazza am Samstag, 03. Juni 2023 ab 18.00 Uhr. Preis pro Person 145,00 Euro. Online-Reservierung erwünscht.

Das Erblühen der Linden ist der Startschuss für das Lindenblütenfest in Schloss Bensberg. An langen Tafeln auf der Terrasse „Unter den Linden“ werden sommerliche Leckereien in 4-Gängen serviert oder an Live Cooking Stationen zubereitet. Das traditionelle Fest lädt zu einem entspannten Sommerabend ein, der von jazziger Live-Musik begleitet wird.

Lindenblütenfest am Samstag, 17. Juni 2023 ab 18 Uhr. Preis pro Person 145,00 Euro. Online-Reservierung erwünscht.

Im Juli und August findet erneut der beliebte Barbecue Friday statt. Alle zwei Wochen lädt das Restaurant Jan Wellen an lauen Sommerabenden auf die Terrasse ein. Die Grillabende finden unter abwechslungsreichen Themen wie Texas Style oder Seafood Barbecue statt. Live-Musik macht den Abend im Schloss Bensberg zu einem unvergleichlichen Erlebnis.

Barbecue-Friday am Freitag, 07. Juli 2023 ab 18 Uhr. Preis pro Person ab 75,00 Euro. Weitere Termine und Online-Reservierung auf der Website.

The Longest Table of Cologne – wie der Name bereits verrät, erleben Gäste bei diesem Fest einen ganz besonderen Abend an einer einzigen, langen Tafel. Vor der grandiosen Kulisse des Grandhotels Bensberg können Gäste den Köchen live dabei zusehen, wie sich die einzelnen Bestandteile des 5-Gänge Menüs zu einem kulinarischen Meisterwerk zusammenfügen.

Caviar & More – The Longest Table of Cologne am Sonntag, 27. August 2023 ab 18 Uhr. Preis pro Person 295,00 Euro. Online-Reservierung erwünscht.

Althoff

COLLECTION

Walking Lunch auf Schloss Bensberg – Bensberg & Friends steht für regionale Kochkunst und Küche „hautnah“. An diesem kulinarischen Feiertag kommen befreundete Gastronomen und Restaurants aus der direkten Umgebung des Grandhotels zusammen und Gäste können live dabei zusehen, wie sie kulinarische Highlights zubereiten.

Bensberg & Friends am Dienstag, 03. Oktober 2023 ab 12.00 Uhr. Preis pro Person 215,00 Euro. Online-Reservierung erwünscht.

Über die Althoff Collection

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit fünf individuellen Fünf-Sterne-Häuser der Kollektion setzen auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach nahe Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Das Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart unterzieht sich einer umfassenden Renovierung und wird zum Sommer 2025 wiedereröffnen. Die Philosophie der Althoff Collection beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter www.althoffcollection.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: althoff@wilde.de